

Jardinière de légumes

Pour 6 personnes :

- 4 carottes nouvelles (*j'en ai mis 5*)
- 2 courgettes
- 4 petites pommes de terre nouvelles (*j'ai trouvé des grenailles qui étaient très petites donc on les a peu senties*)
- 250 g de haricots verts (*surgelés pour moi*)
- 500 g de petits pois écossés (*surgelés pour moi*)
- 4 brins de cerfeuil (*séché pour moi, pas trouvé de frais*)
- fleur de sel
- poivre
- 30 g de beurre frais (*j'ai mis 20 g de margarine*)

Vous pouvez cuire les légumes à l'eau ou à la vapeur comme le suggère le magazine. J'ai préféré la cuisson vapeur. Si vous choisissez la cuisson à l'eau, faire chauffer de l'eau dans une grande casserole.

Peler les légumes (je n'ai pas peler les pommes de terre), les couper en tous petits dés (et c'est dans ces moments là que j'aimerais avoir le fameux "[alligator](#)" !)

Les faire cuire 10 à 15 min à l'eau, saler à la reprise de l'ébullition, poivrer, puis les égoutter.

Pour la cuisson à la vapeur, mettre les dés de légumes dans les paniers vapeur et cuire 15 à 20 min. Transvaser dans une casserole et ajouter le cerfeuil finement ciselé et le beurre.

